

# Jägerschnitzel mit Schmand und Preiselbeeren

---

 [happy-mahlzeit.com/2020/02/12/jägerschnitzel-mit-schmand-und-preiselbeeren/](https://happy-mahlzeit.com/2020/02/12/jägerschnitzel-mit-schmand-und-preiselbeeren/)

## Zutaten für 2 Personen:

- 2 Schweinelachs-Schnitzel
- 100g feines Bratwurstbrät
- 150g Shiitakepilze
- 100g Wildpreiselbeeren
- 200g Schmand
- 100g Butter
- 50g Butterschmalz
- 1 Orange
- 1 EL Wildgewürz
- Salz
- Pfeffer

## Zubereitung:

Die Schnitzel etwas plattieren und von einer Seite vollständig mit dem Bratwurstbrät bestreichen. Die Stielenden von den Pilzen abschneiden. Die Pilze in dünne Scheiben schneiden und anschließend Reihe für Reihe, leicht überlappend, so in das Brät drücken, dass das Schnitzel vollständig mit den Pilzscheiben bedeckt ist.

Die Schnitzel mit der Pilzseite zuerst in eine beschichtete Pfanne mit etwas Butterschmalz legen. Die Rückseite der Schnitzel mit Salz und Pfeffer würzen, bei mittlerer Hitze braun braten, wenden, Butter zugeben und aufschäumen lassen. Orangenabrieb und Wildgewürz zugeben. Das Schnitzel mehrfach mit der aromatisierten Butter übergießen. Die Pfanne vom Herd nehmen und die Schnitzel langsam gar ziehen lassen.

Preiselbeeren und Schmand verrühren. Mit Salz und ggf. etwas Pfeffer abschmecken, auf 2 Tellern anrichten, die Jägerschnitzel anlegen und mit der Gewürzbutter umträufeln.

Rezept: Alexander Herrmann

Quelle: Topfgeldjäger vom 17.2.2014